

## Zutaten

- 400 g Lauch
- 150 g gelbe Paprikaschoten
- 150 g rote Paprikaschote(n)
- 2 EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 500 g Hackfleisch, gemischt
- 1 I Wasser
- 2 EL MAGGI Gemüse Brühe
- 300 g Schmelzkäse
- 200 g Schmand
- 4 EL Soßenbinder für helle Soßen

## Zubereitung

- Lauch putzen, waschen und in Ringe schneiden.
   Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden.
- 2. In einem Topf THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch darin anbraten. Lauch und Paprika zugeben und mitdünsten.
- 3. Wasser zugießen und zum Kochen bringen. Maggi Gemüse Brühe darin auflösen. Schmelzkäse und Schmand zugeben und den Käse darin schmelzen lassen. Mit Soßenbinder für helle Soßen binden und servieren. Dazu schmeckt Baguette.

## Nährwert-Anzeige

30 Minuten

6 Portionen

Kohlenhydrate 16 g
Energie 495 kcal
Fett 36 g
Protein 27 g

Seite 1 von 1